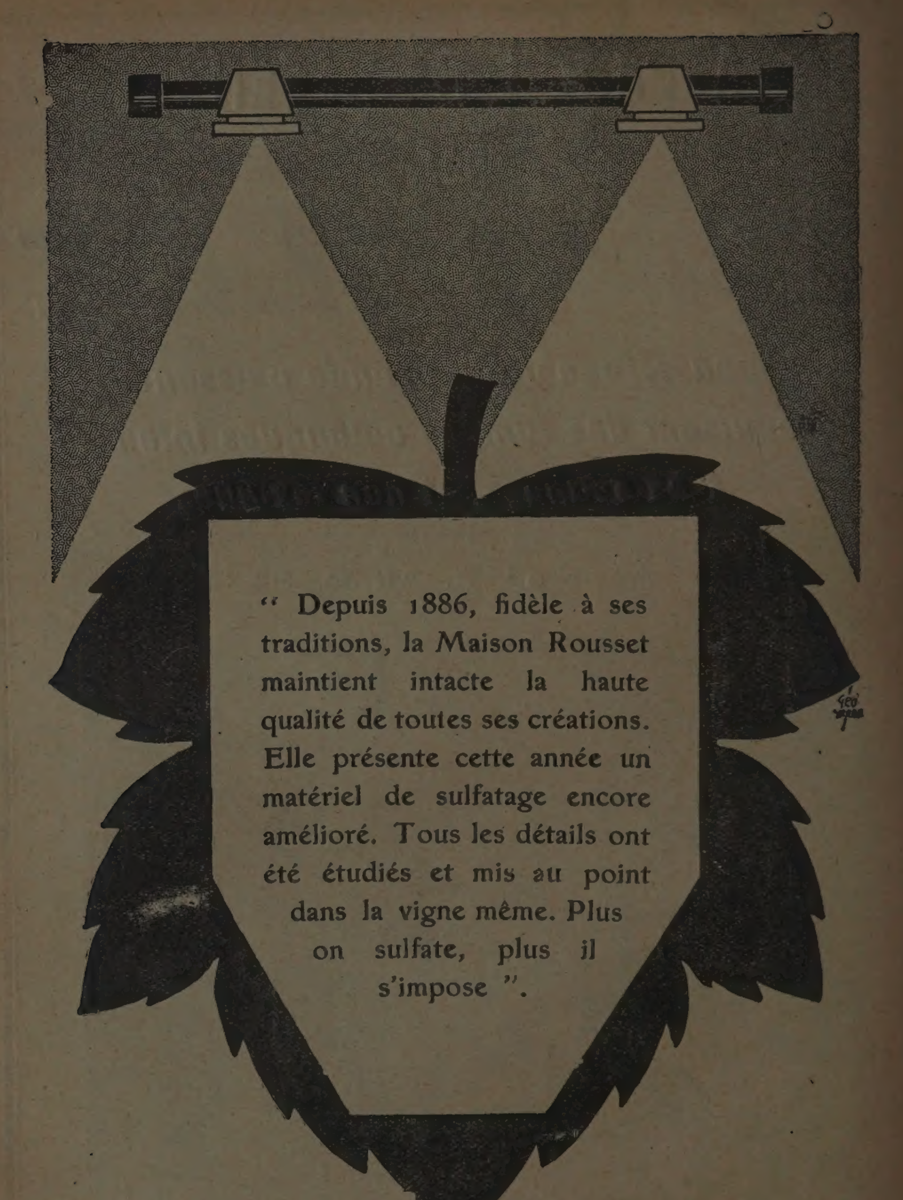
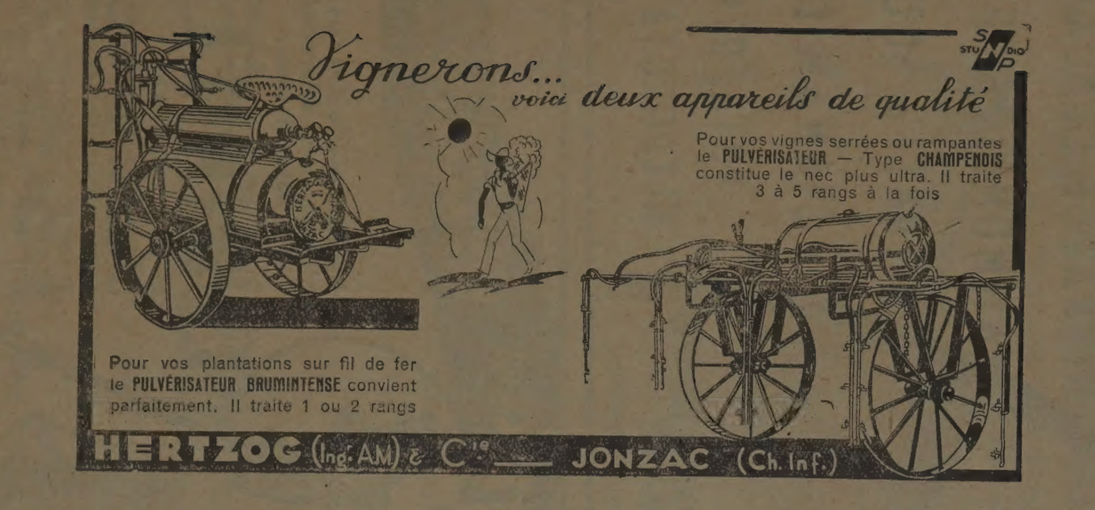

" Depuis 1886, fidèle à ses traditions, la Maison Rousset maintient intacte la haute qualité de toutes ses créations. Elle présente cette année un matériel de sulfatage encore amélioré. Tous les détails ont été étudiés et mis au point dans la vigne même. Plus on sulfate, plus il s'impose ".


Vignerons...
voici deux appareils de qualité
Pour vos vignes serrées ou rampantes le PULVÉRISATEUR — Type CHAMPENOIS constitue le nec plus ultra. Il traite 3 à 5 rangs à la fois
Pour vos plantations sur fil de fer le PULVÉRISATEUR BRUMINTENSE convient parfaitement. Il traite 1 ou 2 rangs
HERTZOG (Ing. AM) & Cie — JONZAC (Ch. Inf.)
STUDIO SNP







EN SULFATANT SOUFREZ VOS VIGNES

Colloïda, l'adhésif super-mouillant qui apporte le soufre, est fabriqué par la plus importante Entreprise de Produits Chimiques du Monde : souveraine s'affirme son efficacité préventive et curative contre l'Oïdium de la vigne, des arbres fruitiers, etc...

Mélangé aux bouillies, verdets et tous composés cupriques, le **Colloïda** non seulement détruit l'Oïdium, mais vient-il de surcroît, par sa puissance adhésive et super-mouillante officiellement reconnue, renforcer considérablement l'action des sels de cuivre contre Mildiou et Black-Rot. Sa supériorité de rendement pour les soufrages précoces, notamment, n'est plus aujourd'hui sérieusement contestée.

La haute valeur du **Colloïda** ne se révèle pas moins au point de vue curatif. Nous pouvons même certifier qu'après une pulvérisation soignée à la dose correspondant à l'état de la végétation, l'Oïdium disparaît complètement. *Il suffit de doser suffisamment et de bien mouiller feuilles et grappes !*

MODE D'EMPLOI

Premiers Sulfatages :	**Colloïda par 100 litres de Bouillie, Verdet, etc.**	**1 litre**
A la Floraison :	**Colloïda — — — —**	**1 lit. 1/2**
Traitement curatif :	**Colloïda — — — —**	**2 à 5 lit.**

Dans les cas extrêmement graves,
renouveler l'opération sans cuivre à 5/6 jours d'intervalle

Au moment de la floraison, un traitement au Soufre Colloïda donnera toujours des résultats absolument remarquables contre la coulure

La bonbonne-échantillon de 28 kilos. 140 fr. net



NE MOUSSE PAS "

CHEMINS DE FER D'A.-L., DE L'EST, DE L'ETAT, DU MIDI, DU NORD, DE P.-O. ET DE P.-L.-M.

Colis Express à destination de l'Etranger

Commerçants, fabricants et producteurs industriels ou agricoles qui, au départ des principaux centres, avez à expédier d'urgence à vos correspondants ou à vos clients des principales villes allemandes, sarroises et suisses des colis de moins de 100 kilogrammes de marchandises de toute nature (échantillons, fourrures, appareils divers, pièces de rechange, produits chimiques ou autres, vêtements, fleurs, primeurs, etc...).

Profitez des acheminements directs par les trains rapides sous le régime des Colis Express Internationaux.

Consulter les services commerciaux ou les principales gares des grands réseaux qui vous communiqueront les prix et les conditions d'application de ces tarifs.


la page d'Ulysse Fabre
NOS INSTRUMENTS
SPECIAUX POUR LA
VITICULTURE
Pulvérisateur à dos
" SANS RIVAL "
le plus robuste, le mieux construit
NOUVEAUX PULVÉRISATEURS A
TRACTION " VENTOUX "
MACHINES A GREFFER
Système " VIEUX "
Harnais viticoles " FABRE "
SOUFFLETS A VIGNE TOUS MODÈLES
Pour les premiers soufrages
Employez notre soufflet à une main
UNIC "
qui remplace avantageusement la
Boite à soufrer
MACHINE POUR GREFFE ANGLAISE
En vente chez les Quincailliers et Marchands de Machines Agricoles
Renseignements et Catalogues gratuits sur demande
ETABLISSEMENTS
ULYSSE FABRE
VAISON-LA-ROMAINE (VAUCLUSE - FRANCE)


Tous les insectes sont détruits...
radicalement par le Triarsène (acéto-arsénite de cuivre combiné à l'arséniate di-plombique).
Les insecticides arsénicaux qui composent notre produit ont été choisis parmi les plus puissants, et du fait même de leur association, leur pouvoir insecticide se trouve remarquablement renforcé.
Jusqu'à la véraison, vous pouvez employer le
TRIARSÈNE

51e Année. — N° 15. 15 Avril 1934

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

Le blé sous le régime de l'économie dirigée

Une nouvelle loi (1) vient d'être promulguée : « cette loi n'est pas complète, elle ne constitue qu'une mesure fragmentaire ; elle nous permettra d'attendre le mois de mai pour mettre sur pied un *projet définitif* qui ne s'appliquera pas seulement à l'année 1934, mais vaudra pour l'avenir :.... »

Ainsi s'exprimait à la tribune le rapporteur, M. Camille Briquet, dans la séance du 9 mars, et il ajoutait : « quoique modestes, incomplètes, les propositions que nous vous soumettons apportent aux paysans la certitude d'obtenir, *s'ils le veulent*, le prix de 131,50 de leur blé !... ».

La loi du 17 mars reprend nombre de dispositions déjà édictées par les lois du 10 juillet et du 28 décembre 1933. Elle apporte certaines précisions complémentaires à l'opération du report (2), et comporte des innovations intéressantes comme la création des acquits de farine, base du contrôle du blutage et de l'emploi des blés reportés;

(1) Loi du 17 mars 1934.

(2) Le report est une opération conçue dans le but de stabiliser jusqu'à la campagne suivante l'excédent de la récolte qui, en tout état de cause, ne peut être vendue.

On désigne sous le nom de blé de « report » celui qui a fait l'objet d'un contrat *d t de report* souscrit par un groupement agricole et approuvé par le Ministre de l'Agriculture dans les conditions imposées par le décret du 12 octobre 1932.

elle contient aussi des dispositions dangereuses au point de vue de l'exonération de la règle du blutage pour les échanges, et cette faiblesse risque de rendre impossible le contrôle de l'un des moyens essentiels de dégagement du marché.

Passons à l'examen des articles et tout d'abord le premier.

Le prix minimum fixé conformément aux lois du 10 juillet et du 28 décembre 1933 s'applique « aux blés de bonne qualité, saine, loyale et marchande d'un poids spécifique au moins égal à 76 kgs l'hectolitre ». Les Chambres avaient envisagé la suppression des bonifications et réfactions pour poids spécifique, désirant, par ailleurs, astreindre les meuniers au taux d'extraction fixe de 65 o/o. Finalement, le Parlement a, nous le verrons à l'article 3, maintenu un taux d'extraction proportionnel au poids spécifique ; par voie de conséquence ont été maintenues logiquement bonifications et réfactions pour poids spécifique. Pas de changement, par conséquent, sur les lois antérieures.

Reprenant les dispositions des lois du 10 juillet et du 28 décembre 1933 la loi nouvelle ajoute quelques détails complémentaires en ce qui concerne l'organisation du report. Les blés qui auront fait l'objet de contrats de report avant le 1er juillet devront être achetés au prix de 131 fr. 50.

Aucune prime ne sera accordée à ces blés, contrairement aux dispositions en vigueur pour les blés reportés de la récolte 1932.

Ainsi, quels que soient les cours des blés de la récolte 1934, les blés reportés de 1933 devront être payés au prix de 131,50. Le report pourra être effectué par les groupements agricoles : soit par les coopératives conservant le blé en magasin ou chez leurs adhérents (une priorité étant accordée pour les groupements ayant déjà des contrats de stockage) (1), soit par les associations agricoles (sociétés, comices, etc...) le blé pouvant être conservé chez les producteurs, individuellement, soit encore par les meuniers ou commerçants en grains, mais dans ce dernier cas, le blé doit être payé par l'intermédiaire d'une Caisse de crédit agricole. Au reste, il aurait été intéressant que le report pût être organisé dès la publication de la loi dans la limite d'un tonnage forfaitaire fixé par le Ministre de l'Agriculture.

En effet, pour que le report soit efficace, deux conditions sont essentielles :

a) Sa réalisation immédiate, afin d'assainir le marché en stabilisant hors des transactions les quantités offertes en plus des besoins ;

b) Sa limitation a un chiffre qui ne dépasse pas les excédents de la campagne et qui puisse être absorbé par la meunerie.

(1) Le stockage, d'après le cahier des charges du 17 août 1933, a pour objectif essentiel l'échelonnement régulier des ventes pendant la campagne exclusivement.

A la Chambre, on avait envisagé l'organisation du report dans les 15 jours qui suivraient la promulgation de la loi, et précisément dans la limite d'un tonnage forfaitaire fixé par le Ministre, mais le Sénat n'a pas retenu cette disposition.

Le texte prévoit le recensement des disponibilités au 31 mai et la fixation par le Ministre des quantités reportées avec la répartition par département ; lors de la discussion au Sénat (séance du 14 mars), le Ministre a entrevu la possibilité de provoquer dès maintenant la souscription de contrat de report par les groupements agricoles et de les accepter immédiatement avant tout recensement.

Cette disposition est indispensable, notamment pour comprimer le volume des contrats de stockage.

Arrivons à l'article 2, un des plus importants.

Les blés stockés ou reportés doivent être accompagnés de pièces de circulation. Ces pièces de circulation correspondront aux certificats A1, actuellement délivrés par les groupements agricoles. Notons qu'il ne s'agit pas d'acquits délivrés par l'Administration des Indirectes · les discussions relatives à la création de ces acquits ont été remises à une date ultérieure.

Par contre la circulation des farines panifiables est subordonnée à la production de titres de mouvement délivrés par les Indirectes.

Deux objectifs :

a) Le contrôle de l'emploi en meunerie des blés stockés ou reportés, les acquits n'étant délivrés qu'aux meuniers ayant justifié avoir acheté le pourcentage réglementaire des blés stockés ou reportés.

Ces acquits doivent entrer dans la pratique un mois après la promulgation de la loi.

Des amendes fiscales sont instituées pour punir la non application de ces dispositions.

b) Le contrôle du taux d'extraction conformément aux dispositions de l'article suivant :

Le taux d'extraction (article 3) est fixé jusqu'aux 31 décembre à 65 o/o maximum ; quand le blé est d'un poids spécifique inférieur à 76 kgs, le taux de mouture ne peut dépasser le poids spécifique diminué de 14 kgs.

Les meuniers seront tenus d'éliminer un nombre de kilogs déterminé de farines basses, soit par exportation, soit par dénaturation. Ces farines basses devront être conformes à un type déterminé. Les acquits de farine ne seront délivrés que sur justification de l'exportation ou de la dénaturation.

Le régime des échanges est fixé dans l'article 5. Tout d'abord, sont exonérés de la taxe de 3 frs, les cultivateurs conduisant au moulin le

blé de leur récolte ou faisant l'échange avec le boulanger. La mouture peut être effectuée quelle que soit la puissance d'écrasement du moulin. Cette exonération est acquise là où il existe des usages locaux anciennement établis et pour une quantité minima de 3 quintaux par personne et par an.

Le Préfet doit déterminer les conditions de l'échange après consultation du Comité départemental (loi du 10 juillet 1933). Il fixe notamment, le taux de blutage qui doit être appliqué dans ce cas, mais c'est là une porte ouverte à des fraudes considérables, car les boulangers pouvant (par dérogation à l'article 3) acheter et détenir des farines non conformes à la réglementation du blutage, le contrôle du blutage deviendra infiniment aléatoire.

Que l'on accorde un régime spécial aux petits producteurs ne récoltant exclusivement que pour la consommation familiale dans des conditions de contrôle rigoureux, cela est juste. Mais, sous prétexte « d'échanges » qu'on étende sans aucune limite précise les exonérations, et qu'on permette aux boulangers de panifier, sous ce prétexte, des farines non réglementaires, c'est une grave erreur.

De par ailleurs, la loi oblige les meuniers ayant recouru à l'admission temporaire à réexporter l'intégralité des produits de la mouture, y compris les sons. Jusqu'ici, les meuniers étaient tenus de réexporter farines panifiables et farines basses; désormais, ils devront également exporter les sons (1) ; mais comme le marché extérieur en est très restreint, ils pourront les remplacer par une quantité équivalente de farines basses.

Après un long débat, le Parlement s'est prononcé contre la suppression ou la suspension de l'admission temporaire invoquant entre autres raisons, la situation spéciale qui serait faite au port de Strasbourg. Celui-ci bénéficie de par les traités internationaux d'un régime de faveur devant lequel il y a lieu de s'incliner.

Du reste, il ne faut pas oublier que l'admission temporaire permet à notre industrie de transformer la matière première — en l'espèce le blé — en farine et que la suppression de cette faculté provoquerait l'arrêt immédiat de nos usines du littoral et le chômage de leur personnel.

L'article 13 a donné lieu à de vives discussions. Il autorise l'incorporation de farines de fèves à raison de 1 o/o jusqu'au 30 juin (précédemment 4 o/o, mais ce chiffre n'était pas atteint en pratique). A dater du 1er juillet leur emploi sera interdit.

(1) Décret du 1er septembre 1933 ; décret du 31 mars 1934 ; toutefois ???, en vertu de l'article premier du décret du 20 mars (*J. O.* du 23), l'admission temporaire échappe au droit commun sur un point particulier : « par cent kilogr. de blé, il suffira de réexporter soixante-quinze kilogr. de biscuits de mer, de pain de conserve et de pain azyme !

*
* *

Le financement des opérations prévues par la législation frumentaire est assuré par l'article 64 de la loi de finances du 1er mars 1934.

L'Etat peut mettre à la disposition de la Caisse nationale de Crédit agricole, pour la durée d'une année au maximum à dater de la promulgation de la présente loi, des avances destinées à permettre à cet établissement de faciliter le financement de la récolte de céréales de 1933, par l'intermédiaire des Caisses régionales de crédit agricole placées sous son contrôle.

Ces avances, qui seront productives d'intérêt au taux de 2 p. 100, pourront atteindre une somme globale de 100 millions de francs.

D'autre part, en vertu du décret du 15 mars 1934, les prêts consentis par les Caisses de Crédit agricole, en application de l'article 64 de la loi de finances du 28 février 1934. relatif à la défense du marché du blé sont réalisés au moyen de warrants sur le blé ou d'effets, les Caisses de crédit agricole pouvant demander également toutes garanties complémentaires qu'elles jugeront utiles.

Les effets doivent être accompagnés d'un engagement pris par l'emprunteur de rembourser le prêt qui lui aura été accordé aussitôt qu'il aura effectué la vente de sa récolte de blé et qu'il en aura reçu le montant.

Les prêts aux Sociétés coopératives agricoles, aux Syndicats agricoles et aux Associations agricoles ayant passé des contrats de stockage avec l'Etat peuvent être réalisés directement par les Caisses régionales de Crédit agricole mutuel.

Afin de mettre en relief de manière précise la situation du marché du blé, nous avons extrait des statistiques officielles quelques données éparses et les avons groupées, en les rapportant à la population, dans le tableau ci-dessous :

Années	Population	Production totale en quintaux	Valeur moyenne du quintal (en monnaie actuelle)	Importation en quintaux	Exportation en quintaux	Disponibilités en quintaux
1874	36.490.000	99.317.622	163.30	8.204.901	1.710.604	106.341.919
1898	38.800.000	99.312.290	126 55	20.090.414	598.474	118.804.233
1911	39.600 000	87.727.100	133.35	21,696.576	252.006	109.171.670
1929	41 130 000	91.785.890	134 74	14.313.386	37.733	106.064.643
1930	41.640 000	62.080.660	144.60	21.479.975	4.886.603	78.674.026
1931	41.860.000	71.881 710	118.98	21 262.230	2.739.215	93.404.725
1932	41.870.000	90.771.340	93.55	21.262.416	1.652.414	110.381.342
1933	41.880.000	92 171.000	1er semestre 95.00 2me semestre Prix minimum.	8.734.350	3.562.306	97.343.044

Des chiffres ainsi rassemblés, il résulte — si on fait abstraction des semences pour lesquelles le même nombre de quintaux est toujours approximativement utilisé, — qu'en 1874, la France, dont la population comptait seulement 36.490.000 habitants, a pu absorber *cent six millions de quintaux ;* mais il a fallu 4.640.000 bouches de plus en 1929, pour liquider la même quantité de 106.000.000 de quintaux !

La consommation du pain est donc en sérieuse diminution et ce n'est un secret pour personne ! avec l'élévation du niveau de la vie, le goût pour la viande, le poisson, les crustacés, les légumes, les fruits, le sucre et le cacao, s'est développé considérablement au détriment du froment, d'où une baisse de prix d'environ 58 o/o.

Mais il y a plus, une autre céréale, le riz (45 fr. les cent kil.), est venue concurrencer le blé et ses sous-produits dans des conditions redoutables. Une propagande admirable a permis sa diffusion dans les villes et les campagnes (1). *L'organe officiel de la Confédération générale des Vignerons*, ce qui paraît pour le moins « très paradoxal », est lui-même mobilisé à cet effet.

Aussi bien le riz constitue pour les hommes et les animaux une excellente nourriture ; comme mets de table, il apparaît sous les formes les plus variées : riz naturel, riz à la morue, riz à la viande, rizotto, riz au carry, croquettes de riz, riz en pudding, etc.

Dans les fermes, le riz en farine alimente les porcelets, les veaux d'élevage ou de boucherie, le riz en brisure va aux volailles, le riz en grains est réservé au gros bétail, et le résultat de tout cela, c'est que le blé et les céréales secondaires ne trouvent plus d'acheteurs !

Il est vrai qu'il reste aux céréaliculteurs la possibilité de les utiliser comme carburant pour la fabrication de gaz pauvre !

La production des mistelles et des vins doux naturels et le sucrage des vendanges en 1933

Le *Journal officiel* du 27 mars, publie la statistique suivante :

	France	Algérie
Quantités de mistelles produites....	424.706 hl.	168.627 hl.
Quantités de vins doux naturels.....	98.410 hl.	

	En France 1re Cuvée	En France 2e Cuvée
Quantités de sucre ajoutées aux vendanges en kilogrammes.........	1.499.497	337.765

(1) La loi du 24 mars 1934 assure au riz de nos possessions d'outre-mer la maitrise du marché français.

En 1932, les quantités de mistelles préparées en France se sont élevées à 355.714 hectolitres contre 505.864 hectolitres en 1931 et 444.106 hectolitres en 1930.

En Algérie, la production des mistelles se chiffre à 147.797 hectolitres contre 160.007 hectolitres en 1931 et 158.871 hectolit. en 1930.

En France, en 1932, la production des vins doux naturels a atteint 86.209 hect. contre 84.698 hectol. en 1931 et 78.577 hecto. en 1930.

Les quantités de sucre ajoutées aux vendanges ont absorbé en 1932, 4.554.940 kgs en 1re cuvée et 1.485.449 kgs en 2e cuvée contre 4.698.921 kgs en 1re cuvée et 1.382.239 kgs en 1931, 1.853.777 kgs en 1re cuvée et 428.206 kgs en 2e cuvée en 1930.

Les quantités de vins correspondant aux quantités de sucre employées s'inscrivent comme suit :

	1re cuvée	2e cuvée
1930..........	682.686 hect.	63.661 hect.
1931..........	1.712.311 —	197.206 —
1932..........	1.645.999 —	232.910 —
1933..........	1.499.497 —	41.113

La fabrication des vins de 2e cuvée avec 41.113 hectolitres, se trouve donc en régression marquée en 1933.

P. Degrully.

DISCUSSION
SUR LA
VALEUR CULTURALE DE QUELQUES HYBRIDES SEIBEL

Dans une des séances qui ont suivi le concours de dégustation de vins d'hybrides de Toulouse (séance du 24 février 1934), en utilisant mes notes personnelles comme base, nous avons étudié les caractéristiques culturales des cépages dont les vins avaient été soumis au jury de dégustation.

On a précédemment lu, dans le rapport de M. Pierre Subra, que des cépages déjà anciens, dont les qualités culturales sont bien connues et fort appréciées, avaient fourni des vins très acceptables. Je veux parler des cépages rouges 4643, 5455, 5437, 6905 et des cépages blancs 5409, 4986, 4762. Certains pépiniéristes m'ont reproché l'an passé, de préconiser ces cépages qu'ils accusent, sauf pour le 5455 et le 6905 de donner un vin vraiment trop inférieur et foxé. Une fois de plus, le concours de Toulouse, leur inflige un démenti formel. Le plus grave grief qu'on puisse faire à ces numéros c'est d'être trop répandus... de ne pas coûter assez cher.

Malgré sa sensibilité au court noué, à l'oïdium, et à la coulure certaines années, grâce à sa grande vigueur naturelle et sa productivité, *4643* demeure un plant très intéressant à l'état de direct, pour le remplace-

ment des manquants dans les vieilles vignes du Sud-Ouest. Le Congrès de Toulouse a souscrit unanimement à cette opinion.

5455, malgré qu'il casse au vent et que ses grains soient peu juteux, est un hybride fort recommandable et généralement très apprécié.

M. Dumas a fait remarquer à juste titre, qu'il était nécessaire de le sulfater avant la floraison, à cause d'une certaine sensibilité au mildiou de la grappe.

Une longue discussion s'est élevée au sujet de la subérose de *6905*, très productif, très résistant au mildiou de la feuille mais moins à celui de la grappe, et donnant un très bon vin. Il résulte de cette discussion que la subérose provoque surtout des dégâts sur le 6905, qu'il soit greffé ou direct, dans les climats plutôt humides, dans le Sud-Ouest par exemple, et qu'au contraire elle est généralement sans gravité dans les régions chaudes et sèches du Sud-Est de la France.

5437 est un remarquable teinturier, vigoureux, productif, et d'une résistance pratique aux maladies cryptogamiques. Il est susceptible d'être cultivé direct dans beaucoup de terres du Sud-Ouest de la France. Débourrant de bonne heure il a le défaut de geler assez facilement et ne repousse pas beaucoup à fruit après les gelées.

Au *4762*, blanc, particulièrement résistant au mildiou et très apprécié dans le Sud-Ouest et aussi dans la vallée du Rhône, M. Coulondre a reproché de donner des rendements insuffisants dans le Midi viticole.

Deux vedettes de l'heure actuelle, dont les vins ont été remarqués, *7053* et *8745* ont été étudiés parallèlement.

En 1933, *7053*, rouge de première époque tardive, a été magnifique un peu partout. Très beau, direct, dans beaucoup de cas. Sa résistance au mildiou de la feuille est parfaite. Je rappelle, qu'en 1932, il avait fortement souffert du mildiou de la grappe. Je l'avais trouvé dans l'Aude et à Monlon (1), un peu plus atteint que 8745. M. Prioton m'a signalé que dans la Charente, 8745 avait plus souffert du rot-brun que 7053. Ces deux cépages, sont en somme très analogues comme sensibilité au mildiou de la grappe et devront être sulfatés une ou deux fois avant la floraison.

M. Largillier-Seibel a souligné sa préférence marquée pour 7053 qui a le très grand intérêt de très bien repousser à fruit après les gelées. Il a indiqué, qu'en 1932, 7053 direct lui a donné pour 41 souches, un rendement correspondant à 189 hectolitres 90 par hectare d'un vin titrant 9°5. Dans des conditions de sol et de culture identiques, 8745, direct aussi, ne lui aurait donné que 89 hectolitres 11 d'un vin ne titrant que 7°.

Ces précises observations méritent d'être interprétées. J'ai la conviction que 7053 résiste nettement mieux au phylloxéra et aussi à la chlorose que 8745. Il est probable, que dans le sol calcaire de M. Seibel, 8745 a souffert du phylloxéra et aussi de la chlorose. On peut se demander, si greffé, 8745 qui est très bon greffon sur tous les hybrides de Berlandieri, ne donnerait pas des rendements comparables à ceux du 7053 ou peut-être meilleurs.

En ce qui concerne le gros producteur qu'est *8214*, j'ai signalé, sans éveiller de protestations, sa grande sensibilité au mildiou et surtout à l'anthracnose. Cette dernière faiblesse n'a qu'une importance très relative pour le Sud-Est.

Nous n'avions eu à déguster qu'un seul échantillon de *8239* qui n'a pas

(1) Monlon est le domaine de l'Institut agricole de l'Université de Toulouse.

été bien noté. C'est probablement dû à un accident, car ce cépage rouge de première époque a la réputation de donner un vin de qualité.

D'après M. Dumas, 8239 serait un petit producteur, sensible au mildiou de la grappe et à ne pas conseiller. M. Rossignol, viticulteur à Alzonne (Aude), dont j'ai visité les cultures en 1933, et qui en a greffé une certaine surface, est décidé à l'arracher à cause de sa végétation un peu faible et de son manque de production.

M. Rossignol, réserve d'ailleurs le même sort au *8365*, encore moins vigoureux chez lui, greffé sur 161-49, que 8239, et tout aussi peu fructifère.

L'échantillon de vin de 8365 que nous avons dégusté, était assez fin, d'un bon goût agréable et a été bien noté. Le raisin de ce cépage a très bon goût.

D'après M. Dumas, 8365 serait très résistant au rot-brun, mais aurait une grappe bien petite. M. Tibbal a dit de ce numéro, que son vin était supérieur, liquoreux, mais qu'il ne pouvait pas se greffer, se rabougrissait et n'était pas à conseiller.

8357 donne un vin extrêmement teinturier, sans fox. Sa couleur, remarquable d'intensité, est vivante, brillante.

A Monlon, il est vigoureux, direct, et paraît un peu sensible au grillage. En 1932 il a été atteint par le mildiou de la grappe, à peu près comme le 8745. Il avait, en outre, un peu d'anthracnose.

M. Largillier-Seibel pense que ce cépage particulièrement puissant pourra se cultiver direct, même dans les terrains très calcaires. Il conseille pour lui, une taille pouvant être généreuse, mais courte, sans longs bois.

8616 rouge de première époque a la réputation de fournir un beau et bon vin. Trop vigoureux, il donne ordinairement peu de fruits dans les régions peu favorables à la fructification. Il serait, d'après M. Largillier-Seibel, un véritable porte-greffe pour les terrains calcaires, mais incultivable à cause de son irrégularité. Peut-être cette opinion est-elle un peu excessive, pour les climats qui poussent au fruit. Je l'ai vu, en effet, très beau dans l'Aude, en 1932, bien plus résistant au mildiou que d'autres vedettes. On reproche au 8616 une grande sensibilité aux gelées printanières.

8716 est un blanc de deuxième époque, dont le vin a été particulièrement apprécié par les dégustateurs bordelais venus au Congrès. Ils lui ont trouvé un bon fumet de vin d'Alsace. J'avais noté à Monlon en 1932 que ses grappes étaient trop attaquées par le mildiou. M. Largillier-Seibel l'avait bien défendu cette année-là, avec deux sulfatages. Ce cépage donnerait régulièrement satisfaction chez M. Bertille-Seyve Villard à Saint-Vallier.

Le *8717*, blanc, fournit aussi un vin apprécié, analogue au précédent, mais c'est un petit producteur, irrégulier, de résistance assez faible aux maladies. Peu intéressant dans l'ensemble.

L'échantillon de vin de *8718* qui nous était venu d'Indre-et-Loire, était peut-être un peu âpre et grossier, mais net de goût. Ce cépage, rouge de première époque est à débourrement très tardif.

MM. Largillier-Seibel et Dumas l'ont indiqué comme très résistant. Je l'ai noté, à Monlon, moins résistant aux maladies, qu'on ne le dit habituellement. M. Tibbal lui reproche d'être trop fructifère et de s'égrener à maturité. M. Bertille-Seyve a souligné sa très bonne résistance aux gelées

et déclaré qu'il était à Saint-Vallier un des meilleurs cépages de la collection Seibel.

Le vin de *8748* (rouge de première époque) qui a été dégusté, était intéressant, assez coloré, bon, un peu acide, sans goût d'hybride.

M. Largillier-Seibel, considère que ce cépage est supérieur à 8745.

M. Coulondre a approuvé cette manière de voir et insisté sur la bonne affinité du 8748 pour les porte-greffes usuels, ainsi que sur sa très grande résistance aux maladies cryptogamiques.

Les quelques souches de 8748 que j'ai en observation à Monlon, n'ont pas la résistance absolue au mildiou que l'on attribue couramment à ce numéro. En 1932, ces souches avaient leur feuillage sain, mais autant de mildiou de la grappe que 8745 et beaucoup d'oïdium.

8753 donne un bon vin, mais il est beaucoup trop sensible à l'oïdium.

Une intéressante discussion a eu lieu à propos de *8916*, belle variété rouge de première époque dont le vin, trop discrédité par certains auteurs, ne vaut pas celui de 7053 ou de 8745, mais est tout de même coloré, brillant, correct, net de goût.

J'ai constaté souvent, que 8916, à débourrement tardif, vigoureux et productif, était nettement plus résistant au mildiou de la grappe que 7053 ou 8745.

MM. Tibbal et Largillier-Seibel ont insisté sur sa grande sensibilité à la pourriture. Sur ce sujet, M. Rouart a fait des réserves. Il se demande, si on peut condamner un plant ayant toutes les qualités culturales voulues, parce qu'il a tendance à pourrir. Il pense, que 8916, toujours mûr avant l'apparition des dernières générations d'eudémis et susceptible de donner un vin de primeur est un cépage fort intéressant.

10076 est un blanc de première époque, dont le fruit à gros grains, délicieux à manger, a un goût de Sauvignon. C'est du fox, disent certains dégustateurs. 10076 n'a pas la résistance au mildiou qu'on lui attribue; il doit être cependant essayé.

Peut-être, dans quelques régions, fera-t-il un vin de grande qualité. Celui qui avait été vinifié en 1932, par la Station œnologique de Toulouse, était très bouqueté et presque remarquable. Un échantillon de 1933 vinifié par la même station m'a paru un peu foxé.

10078, qui est un noir de première époque très vigoureux et touffu, me semble bien sensible au mildiou. Petit producteur, a dit de lui M. Tibbal.

10096, noir de première époque tardive, a des grappes énormes, impressionnantes, qui font pardonner le rot-brun qu'il avait en 1932. Nous avions à déguster un échantillon provenant du Lot. Il était très beau, même agréable, malgré son goût particulier. Goût de Gamay, mêlé de framboise a écrit dans ce journal, M. Buchet, à propos du 10.096.

Deux échantillons originaires d'Indre-et-Loire, du *10173*, blanc de première époque tardive, ont été jugés très fins et d'un bon fruité.

M. Largillier-Seibel, croit que ce cépage est susceptible de faire, non pas un vin courant, mais un très grand vin. Il a l'impression que 10173, qu'il considérait au début comme d'une sensibilité excessive, est capable, en prenant de l'âge, de fournir des rendements, peut être pas énormes, mais réguliers. J'avais noté à Monlon, en 1932, qu'il était très attaqué par le mildiou de la feuille et des grappes.

10868, blanc de première époque, est un producteur moyen, plus résistant au mildiou que le précédent. Il serait vigoureux, même en terrain calcaire.

Son vin, très corsé, est généralement apprécié. Je lui avais trouvé, il y a quelques années, chez M. Seibel, un bon goût de Chablis.

10878 est un noir de première époque, peut être pas très gros producteur, mais que l'on estime dans le Jura et la Bourgogne à cause de sa grappe de Gamay. Les méridionaux estimeront que cette grappe est trop petite. 10878 est très vigoureux, même buissonnant, dans certains cas. Il s'est montré à Monlon, en 1932, très résistant au mildiou et même à l'anthracnose. Il semble que la taille sur charpente longue (type cordon Royat) lui convienne particulièrement. Son vin a été noté plusieurs fois, comme agréable et bon.

Une sérieuse discussion a été consacrée au *11803*, noir rosé de première époque tardive, dont les grappes splendides, à gros grains craquants, peuvent être utilisées pour la table. Le vin de 11803, fait en blanc, exposé cette année à Toulouse, était un peu vert, mais net de goût. Enorme producteur, ce cépage résiste bien au mildiou, mais il s'est montré cette année, très sensible à la pourriture, d'après MM. Tibbal, Largillier-Seibel, Bertille-Seyve et Coulondre. Cette sensibilité serait cependant moins grande que celle du 8916. Comme pour ce dernier, M. Rouart a fait observer qu'il serait prématuré de condamner le 11803, étant donné ses remarquables qualités.

Louis Rives,
Maître de conférences d'agriculture à la Faculté des Sciences
Professeur à l'Institut agricole de l'Université de Toulouse

CONSIDÉRATIONS

SUR LE COMPORTEMENT DES VINS NOUVEAUX
DU BEAUJOLAIS

Bien que nous ayons constaté chez les vins de la dernière récolte une robustesse réelle, il serait peu sage — et peu prudent aussi — d'en conclure qu'ils pourraient se suffire de soins moins attentifs que ceux que l'on a l'habitude d'accorder à tout vin nouveau.

En retraçant un tableau rapide des conditions de récolte et de vinification de la dernière campagne, quelques points faibles, sources d'accidents ultérieurs toujours possibles, nous apparaissent, qui méritent attention.

Vendange saine dans l'ensemble du département, mais vendange ayant souffert de la sécheresse ; richesse saccharine du moût élevée (plus ou moins accrue par la chaptalisation), fermentation à départ rapide, avec tendance à l'emballement, durée de cuvaison écourtée.

Passons pour le moment sur les questions de fermentation incomplète, d'outillages négligés, de soins insuffisants, pour en arriver à celle des soutirages et plus spécialement du premier soutirage.

La question de l'époque à laquelle doit se faire ce premier soutirage n'est pas encore tranchée et chacun fait valoir des raisons, évidemment péremptoires.

Les praticiens opposent une énergie résolue au principe du soutirage précoce qui « amaigrit le vin et le fait casser », et restent fidèles au soutirage de mars.

Nous avons bien, de fait, constaté la casse de vins soutirés dans ces conditions, mais nous avons pensé que la véritable raison de cette casse restait encore occulte, et que l'opération du soutirage en elle-même n'en était pas la cause profonde.

Il convient aussi de bien préciser avant que d'aller plus loin, que les cas de casse constatés étaient de la forme oxydasique et qu'il n'y avait ni confusion ni superposition d'autres casses.

Dans les années sèches et chaudes, la récolte arrive à maturité plus péniblement, révélant ainsi la souffrance du végétal. Il semble que les vins issus de semblables récoltes soient plus sensibles à ce genre d'affection, toutes choses égales d'ailleurs.

Les auteurs s'accordent pour conclure que la quantité d'oxydases augmente dans ces circonstances et que ce sont bien ces oxydases, désignées sous le nom d'œnoxydases, qui jouent le rôle néfaste que l'on attribue au soutirage.

Il convenait donc d'autant plus de prendre quelques précautions à cet égard, sitôt le décuvage, qu'il est difficile de prévoir à la récolte la casse d'un vin ou de pronostiquer si de deux vins vinifiés semblablement l'un a plus de chances de casser que l'autre.

Il était permis dès lors d'admettre le risque de casse, sans cependant pouvoir le préciser davantage, car il n'existe aucun moyen permettant d'évaluer la quantité des principes oxydants contenus dans un moût de raisins.

Il faut enfin se rappeler que tous les moûts, même les plus sains, contiennent des oxydases, mais que tous les vins qui en dérivent ne cassent pas.

Les essais de laboratoire donnent de très utiles renseignements sur les possibilités de casse d'un vin fait.

Si le viticulteur qui opère son premier soutirage six mois après avoir décuvé, constate que tout se passe bien et que son vin ne casse pas, c'est que les oxydases qu'il pouvait contenir sont devenues inactives. On admet qu'elles ont subi l'action d'usure de l'oxygène de l'air et sont ainsi devenues inaptes à oxyder les œnotanins, par conséquent à insolubiliser la matière colorante.

Mais cette façon d'opérer présente de gros inconvénients chaque fois que l'on se trouve en présence de vendanges avariées riches en ferments de maladies diverses.

Dans ce cas, on sulfite ou bisulfite fortement et nous voyons là une deuxième raison qui nous invite au soutirage précoce afin d'éviter l'action réductrice des levures qui se sont déposées avec les lies, ce qui se traduit, comme chacun sait, par une production d'hydrogène sulfuré.

En résumé, nous pensons que l'on peut tourner la difficulté, en pratiquant le premier soutirage assez tôt, lorsque toute fermentation a cessé en opérant en présence d'anhydride sulfureux, en évitant les expositions prolongées du vin à l'air, les brassages violents, etc...

Quant à la destruction des oxydases par la pasteurisation, c'est là un procédé d'application fort délicate, qui exige un matériel approprié, beaucoup d'habileté professionnelle de la part de celui qui le met en œuvre et qui ne peut donc être employé n'importe où et par n'importe qui.

Nous avons signalé également la richesse en sucre élevée des moûts, qui n'a pas été sans entraver la marche normale de quelques fermentations.

Tous les viticulteurs avertis savent que la présence de sucre libre favorise

exceptionnellement l'action du mycoderme acétique. Un vin resté doux « piquera » à infection également plus sûrement et plus rapidement qu'un vin parfaitement terminé.

Il importe donc de veiller au bon achèvement des vins, si l'on veut réduire au minimum les risques d'ascescence et éviter la production de vins aigres-doux dès l'apparition des premières chaleurs.

Afin de conserver au vin toute sa finesse et la délicatesse de son parfum, il est de règle en Beaujolais de cuver court. Cette pratique ne va pas, bien entendu, sans donner lieu à quelques exagérations. C'est ainsi que sur certains territoires où l'on pratique le cuvage très court, on aboutit à la production de vins qui deviennent rapidement rosés avec une teinte de fond pelure d'oignon, ce qui est calamiteux pour des vins rouges âgés de quelques mois.

Dès que la précipitation de la matière colorante s'amorcera, en admettant qu'il soit possible de la déceler à temps, on filtrera sur amiante ou sur cellulose — le collage restant incertain — afin d'atténuer dans une certaine mesure le rôle catalytique des éléments insolubilisés. La mise en bouteilles modèrera également la marche rapide de cette décrépitude.

Contre la casse qui se déclare, le viticulteur reste donc en somme mal armé. Au moins pourra-t-il profiter de l'enseignement donné, pour l'année suivante modifier convenablement la marche de sa vinification.

Une troisième affection grave des vins du Beaujolais est certainement la tourne.

Que peut valoir un pronostic à l'égard de nos vins 1933. On fera bien de prendre des précautions d'usage, là où cette maladie aura été enregistrée les années précédentes.

Il n'est pas superflu de considérer, en effet, que la bactérie de la tourne peut aussi bien exercer ses ravages sur des vins provenant de vendanges parfaitement saines et bien vinifiées ou au contraire résultant de la vinification irrégulière de récoltes altérées.

La présence de sucre non transformé est encore ici un facteur d'activité de la bactérie. Les vinifications ayant connu des températures élevées, celles qui ont traîné en longueur, celles irrégulières, seront à bon droit considérées comme suspectes, quant aux possibilités de bonne conservation des vins qui en ont résulté.

Les soutirages tardifs peuvent être une cause du développement de la maladie.

Les vins bien constituée, bien vinifiés et faisant l'objet de soins avertis, ne restent pas obligatoirement à l'abri d'une infection qui reste elle-même assujettie à des conditions de moment et de milieu.

Comment lutter ? — A la vinification, par l'emploi de levures sélectionnées ou de pieds de cuve, par l'emploi raisonné de l'anhydride sulfureux, seul antiseptique légal, en régularisant la marche de la fermentation, etc... Après la période de fabrication, et sitôt le décuvage en apportant aux vins nouveaux les soins qu'ils réclament et en les leur continuant jusqu'au moment de la vente ou de la consommation.

Notons aussi que le ferment de la tourne ne se développe pas dans un milieu dont l'acidité sulfurique est supérieure à 6 gr. par litre. Il reste donc relativement aisé d'intervenir efficacement, soit à la cuve, en acidifiant le moût de telle façon que l'acidité du vin fait soit au moins égale à 6 gr. par

litre, soit ultérieurement, en relevant à l'aide d'acide citrique l'acidité de vins que l'infection menace.

Si celle-ci se déclare subite et massive, la pasteurisation opérée au début peut seulement donner un résultat. La bactérie de la tourne est en effet tuée par un séjour de quinze secondes à 60°.

Après avoir rappelé aussi succinctement, les divers dangers permanants, qui menacent tout vin aussi bien réussi semble-t-il être, nous dirons encore un mot rapide des vins présentant des goûts anormaux à la dégustation.

Parmi les plus fréquents, les goûts de moisi, de pourri, de pétrole, de terre, etc..., résultat, le plus souvent, d'un entretien douteux du matériel vinaire.

La vaisselle en bois, éminement susceptible de s'altérer sera donc maintenue en parfait état de propreté. Le vin s'imprègne facilement, en effet, de toutes les odeurs étrangères et devient promptement impropre à la consommation, même familiale. Les divers traitements préconisés sont imparfaits et restent fort incertains dans leurs résultats.

L'emploi des désinfectants (anhydride sulfureux, permanganate de potasse, acide sulfurique, solutions bouillantes de carbonate de soude, etc...) permettra d'éviter le retour d'accidents désagréables.

Comme conclusion à ces quelques lignes, nous livrerons à la méditation des viticulteurs, les fortes paroles du législateur qui édicta la loi sur les fraudes, complétée par divers décrets et interdisant de la façon la plus formelle le traitement des vins malades en vue de les livrer à la consommation

Le « retapage » des vins malades ou tarés est donc, pour le moins qu'on en puisse dire, parfaitement illégal et nous pensons qu'il n'est d'aucun intérêt pour personne de les faires dévier du chemin qui conduit à la distillerie ou à la vinaigrerie.

Et s'il est souvent admis et de façon fort générale qu'il vaut mieux prévenir que guérir, il semble bien qu'en matière de vins cela devienne tout à fait indispensable.

X.

LES MACHINES NOUVELLES

AU XIIIme SALON DE LA MACHINE AGRICOLE (1)

Les ÉTABLISSEMENTS ROUSSEAU, à Orléans (Loiret), présentent un appareil distributeur de sel pour fourrages.

C'est, en somme, une salière automatique que l'on place sur une presse botteleuse pour que les fourrages soient automatiquement salés avant l'engrangement.

III. — Machines diverses.

M. DEVAULX DE CHAMBORD, à Treteau (Allier) a mis au point une tondeuse de haies, la « comète bourbonnaise », mue par un moteur.

Elle est constituée (fig. 8) par un organe de coupe, fait lui-même d'une lame et d'une contre-lame. La lame est mise en mouvement par un moteur mobile (moteur brouette). La transmission se fait par flexible.

L'ensemble est léger, facilement transportable et peut rendre des services pour l'entretien des parcs et jardins. C'est là une utilisation de plus du moteur à la ferme.

Voir page 333.



Fig. 8. — **La tondeuse de haies dite « Comète bourbonnaise » de M. Devault de Chambord.**

La Société centrale d'approvisionnement des agriculteurs de France, **à Paris, présente le dispositif « Kycimieu ».**

C'est un chevalet de sciage avec scie à main alternative actionnée par l'intermédiaire d'un levier qui multiplie l'effort (fig. 9).

Une crémaillère maintient en place, sur le chevalet à ouverture réglable, la bûche ou la pièce de bois à scier. De plus, grâce au levier qui lui transmet le mouvement, la scie reste constamment dans le plan de la coupe et ne se coince pas. Les personnes inexpertes peuvent donc scier une bûche jusqu'au bout sans coincer la lame.

Cette année, deux machines nouvelles intéressent les grands mammifères de l'exploitation :

L'une est une vêleuse vétérinaire, l'autre un appareil à ferrer seul.

La vêleuse vétérinaire, présentée par M. Ulric Ransy, de Stavelot (Belgique), est essentiellement constituée, comme toutes les vêleuses, par un treuil et un cadre, mais l'inventeur a donné à son cadre la forme particulière que l'on voit sur la figure 10 et qui, selon lui, est la plus rationnelle, car elle ne touche pas les ligaments ; elle ne gène pas, de ce chef, le travail de la bête, et elle permet les explorations destinées à faciliter le glissement

du veau. Ce cadre est rembourré. La monture est réalisée de telle façon que l'appareil, tout en restant étroitement adapté à l'arrière-train de la vache, peut se déplacer avec elle, et se mettre aussi bas que la position de



Fig. 9. — Le chevalet de sciage « Kycimieu ».

la bête l'exige. Les efforts de traction sont amortis par des ressorts et peuvent d'ailleurs être exercés sur les deux membres simultanément ou alternativement. Les légendes de la figure 10 donnent d'ailleurs des précisions sur ces détails de réalisation.

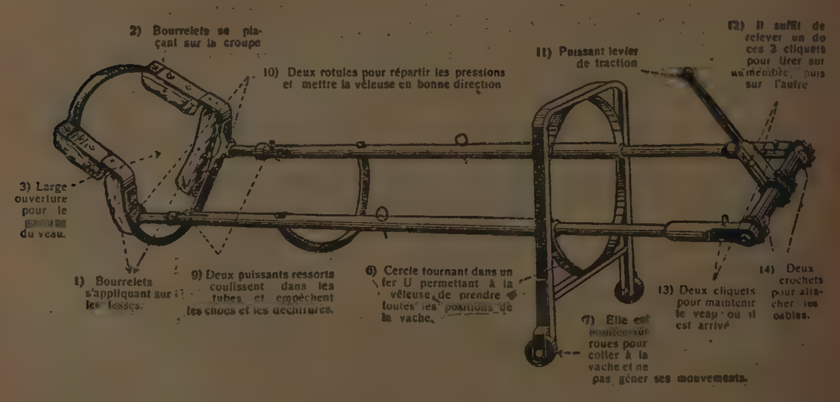


Fig. 10. — La véleuse vétérinaire Ransy.

L'appareil à ferrer seul dit « Le Merveilleux » est présenté par les ETABLISSEMENTS MILON, de Romans (Drôme).

C'est une appareil démontable, constitué par deux bat-flanc articulés contre un mur comme les battants d'une porte, une large sous-ventrière, deux dossières, une avaloire et des organes de fixation des pattes du cheval (fig. 11).

Ces organes sont d'ailleurs munis de ressorts pour amortir les mouvements de la bête. Ils sont réglables.



Fig. 11. — L'appareil à ferrer seul « le Merveilleux », des établissements MILON.

Le constructeur a également mis au point un dispositif mixte pour équidés et bovidés.

Ces appareils peuvent être facilement et rapidement montés et démontés.

Enfin, M. CORBLIN, de Paris, vient de réaliser une ingénieuse machine à laver les pots à lait.

Comme dans les machines rotatives similaires, les bidons à lait sont placés à l'intérieur d'une enveloppe enfermant tout le mécanisme ; ils reçoivent successivement, intérieurement et extérieurement, des jets d'eau chaude de lavage, de lessive de soude, d'eau chaude de rinçage, de vapeur d'eau et d'air chaud, et ils sortent propres.

La nouveauté réside dans la façon dont les bidons sont soumis à l'action de ces différents jets, surtout pour ce qui concerne le nettoyage de l'intérieur du récipient.

Dans les machines habituelles, les bidons renversés et ouverts sont animés d'un mouvement circulaire uniforme au cours duquel ils passent au-dessus des jets. L'eau, la lessive, la vapeur ou l'air ne pénètre donc dans le pot que lorsque son ouverture passe au-dessus du jet correspondant, c'est-à-dire pendant peu de temps.

M. Corblin, au contraire, dans la machine qu'il présente, anime la roue qui porte les bidons, d'un mouvement circulaire discontinu, tel que le bidon passe très rapidement (1 seconde et demi) d'un jet à l'autre et s'immobilise pendant un temps relativement beaucoup plus long (8 à 10 secondes) au-dessus de chaque jet.

Le contact avec le produit injecté est donc prolongé, mais, de plus, comme le bidon est immobile, le Constructeur peut faire pénétrer le jet à l'intérieur, de façon à nettoyer plus sûrement la paroi et le fond ; et ceci d'ailleurs d'autant mieux que les bidons sont placés verticalement et que toute la surface intérieure peut être directement atteinte par les jets pénétrants.

Les ajustages injecteurs ne sont donc plus immobiles ; ils sont animés d'un mouvement alternatif combiné avec celui de la roue porteuse de bidons de telle façon que, lorsque la roue s'immobilise, ils pénètrent profondément à l'intérieur des bidons et en ressortent pour permettre alors à la roue de tourner d'une fraction de tour.

Il y a là une amélioration certaine, complétée encore par le fait que les couvercles, disposés verticalement sur la roue et non logés dans un orifice, sont soumis également sur leurs deux faces aux opérations du lavage.

La machine d'une puissance de 5 à 7 CV, peut laver de 300 à 400 bidons à l'heure.

Telles sont les nouveautés qui ont été admises à la section des machines nouvelles.

D'aucuns estimeront peut-être que le bilan en est modeste !... Il faut penser que nous sommes en période de crise et que l'industrie française de la machine agricole traverse un période difficile. Or, chaque machine nouvelle coûte cher à mettre au point.

Dans un discours qu'il a prononcé le 8 novembre dernier, à Paris, au cours d'une importante réunion, M. Biaudet, président de la Chambre syndicale des Constructeurs français de machines agricoles, a mis nettement en lumière cette situation pénible et a montré combien cette industrie est liée à la situation économique de l'agriculture.

Si le produit agricole ne se vend pas, l'exploitant n'achète pas de machines ou du moins il n'achète que ce qui lui est rigoureusement indispensable.

Il nous a semblé voir, cette année, au Salon, autant de visiteurs que les années précédentes, mais ces visiteurs se transformaient difficilement en acheteurs...

Au fait, de cette diminution de capacité d'achat des agriculteurs, il y aurait peut-être un enseignement utile à tirer pour les constructeurs :

Tout d'abord, la machine agricole coûte encore cher. Il faudrait, par une organisation rationnelle, arriver à diminuer son prix de revient, donc son prix de vente. On n'a pas constaté, dans cette branche de l'industrie, la même baisse des prix que dans l'industrie automobile.

Par ailleurs, on offre peut-être à l'agriculteur un trop grand luxe de machines.

Une caractéristique essentielle de la machine agricole, s'est qu'elle

s'amortit mal. Quelques-unes travaillent pendant quelques heures seulement par an Si donc on augmente le nombre des machines d'une exploitation, on accroit singulièrement le service du capital et on grève lourdement le produit.

Or, ce fut, semble-t-il, la tendance de ces dernières années, au cours desquelles les machines agricoles présentées étaient de plus en plus spécialisées.

En période de prospérité, on ne voit pas le danger, mais arrivent les années de vache maigre, et la situation se fait rapidement angoissante.

Ne serait-il pas possible, et M. Tony Ballu, professeur à l'Institut national agronomique, l'a déjà demandé, d'établir des machines agricoles à plusieurs fins ?

Pour chacun des offices à remplir, le travail serait certes moins bien fait qu'avec une machine spécialisée, mais on retrouverait sans doute une large compensation dans la réduction du service du capital engagé.

Le problème n'est pas simple, tant s'en faut, comme tout ce qui touche à l'Agriculture, mais la compréhension de nos constructeurs et leur ingéniosité sauront bien lui trouver quelques solutions.

A. Blanc.

Dernière heure. — LE MILDIOU

La Station d'avertissement de Montpellier communique :

« La germination des spores d'hiver du Mildiou a été observée le 9 avril à la Station de Montpellier. La contamination a donc été possible partout où la végétation était suffisamment avancée, si des flaques d'eau ont persiste et si le tout était bien exposé. Ces conditions paraissent difficilement réalisables en dehors des foyers artificiels, mais là où l'attaque s'est produite la première invasion sera visible au plus tôt le 15 avril sur les feuilles nées près du sol, sur le tronc et les bras.

Jusqu'à cette date les pluies qui surviendront mettront en route des attaques, provenant des germes du sol, dont l'importance dépendra des conditions climatologiques et particulièrement de la température pendant la pluie ».

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Foire de Béziers. — Il nous est annoncé que pendant la foire de Béziers en mai prochain des démonstrations d'appareils pulvérisateurs-poudreurs et tracteurs agricoles et viticoles.

Ces démonstrations organisées par le Comité de la Foire sous le patronage des grands services administratifs régionaux, auront lieu sur le vignoble de la Cremade. route de Vendres.

D'ores et déjà tous les constructeurs désirant participer à cette manifestation doivent se faire inscrire au bureau de la Foire, 26, allées Paul Riquet, à Béziers. Un règlement va être établi, mais d'ores et déjà la date extrême d'inscription est fixée au 8 mai. Nous donnerons bientôt de nouvelles précisions sur ces journées appelées à un grand retentissement.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole*. — L'activité commerciale ne pouvait évidemment être bien remarquable ces jours derniers dans les Entrepôts parisiens, à demi désertés par leurs occupants. Si l'on considère également que le mouvement qui règne en ce moment dans les régions de production est des plus restreints, on comprend que les affaires n'ont pas présenté grand intérêt.

Le stock existant dans les entrepôts des négociants leur permet d'ailleurs de ne pas se précipiter dans leurs opérations à un moment où la crainte des gelées est interprétée de telle façon qu'elle est invoquée pour justifier une prudence générale.

Le détail se cantonne toujours dans sa politique d'achats par petites quantités, et s'efforce de réduire ses prix de vente au minimum compatible avec ses intérêts.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle :*

Vins rouges	Cours en 1933	Cours du 2 avril 1934	Cours du 9 avril 1934
8°	Aramon 6° à 8,	En raison des fêtes	Aramon de plaine
8 à 9°	55 à 95 fr.	pas de marché	8°5 à 9°, 75 à 80 fr.
9 à 10°	Montagne, 7°5 à 8°		Montagne 9°5 à 10°5
11°	90 à 105 fr.		88 à 100 fr.
11 à 12°	Costières, 8° à 9°		Montagne supérieur
Rosé, paillet, gris	120 à 130 fr.		10°5 à 11°, 100 à 110
Blanc bourret	Blanc de blanc		Costières de
	105 à 160 fr.		11°5 à 12°, 120 à 135 f.
			Blanc d'aramon 9 à 10°
			9.00 à 9 fr. 50
			le degré

Les ventes des vins. — La Fédération des Coopératives a l'honneur de porter à la connaissances des viticulteurs les ventes effectuées au cours de la semaine du 2 au 7 avril 1934 :

Cave Coopérative de Fons : du 7 avril, 150 hectos vin rouge, 9 deg. 3, à 88 fr., paiement et retiraison immédiats.

Cave Coopérative de Redessan : 150 hectos, vin rouge, 10 degrés, à 100 fr. l'hecto, retiraison et paiement immédiats ; 300 hectos environ eau-de vie de marc à 400 fr. l'hectolitre à 100 degrés.

Alès. — Cours du 6 avril 1934. — Section des vins et spiritueux. — Vin rouge aramon, 8°5 à 9°, 75 à 85 francs ; vin rouge coteaux, 9° à 10°, 80 à 92 francs.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1933	Cours du 3 avril 1934	Cours du 10 avril 1934
8°	6°5 à 7°5, 55 à 75 fr.	Vins rouges, 8 5 à 10°5	Vins rouges, 8 5 à 10°
9°	7°5 à 8 5, 85 à 112 fr.	75 à 98 fr. l'hecto	75 à 98 fr. l'hecto
10°		10° à 11°, 90 à 112 fr.	10° à 11°, 90 à 107 fr.
11°		Rosé et blanc pas	Rosé et blanc pas
Rosé		d'affaires signalées	d'affaires signalées
Blanc de blanc			

Cote de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — La Commission d'établissement des cours des vins et alcools nous communique :

Vins rouge : 9 à 11 francs le degré. — Tendance médiocre.

Alcools : pas d'affaires.

Sète. — Chambre de Commerce. — Bourse de Sète. — Marché du **4 avril 1934**

Vins pays rouge supérieur, de 8°5 à 10°, de 9 à 10 fr. le degré ; 10 à 11°, de 10 à 11 fr. le degré. Nu pris à la propriété tous autres frais en sus.

Algérie rouge, 11,00 à 14 fr. le degré ; rosé, de 11,00 à 15 fr. le degré ; **blanc de** »»,»» à »« fr. ; mutés tous cépages, de 11,50 à 13 fr. le degré. Nu **quai Sète.**

Béziers. — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons..* — **Marché de Béziers. — Cote officielle des vins.**

	Cours 1933	30 mars 1934	6 avril 1934
	—	—	—
Rouges	—	Plaine 8°5 à 9°5	Plaine 8°9 à 9°9
Plaine 7° à 8°..... .	70 à 105	72 à 88 fr.	79 à 85 fr.
Coteaux 9°5 à 11°5...	110 à 160	Coteaux 9°5 à 10°5	Coteaux 9°4 à 10°2
Ht-coteaux 8°5 à 10°.	»	90 à 102 fr.	85 à 102 fr.
Rosés		Rosé courant 70 à 75	l'hecto
Courants 8 à 9°.....	»	Rosé supérieur	
Supérieurs 9 à 10° ..	»	98 à 105 fr.	
Blancs		l'hecto	
Courants 10 à 11°...	»		
Supérieurs 10° à 11°5	»		

— Nous pouvons signaler les affaires suivantes :

Près Béziers :	125 hl.	9°9	90 francs.
— — :	130 hl.	9°4	85 francs.
— — :	315 hl.	9°4	85 francs.
— — :	400 hl.	10°	95 francs.
— — :	1.000 hl.	9°9	85 francs.
— — :	310 hl.	9°1	82 francs.
— — :	100 hl.	11°3	120 francs.
— — :	110 hl.	9°2	86 francs.
— — :	100 hl.	9°4	85 francs.

Pézenas — Cours des vins du **7 avril 1934** :

Vins rouges 1933, de 8,75 à 9 fr. 50 le degrés ; vins rosés, de 8 à 9 degrés, »» à »» fr. »» le degré ; vins blancs, de »» à «» fr. »» le degré.

Saint-Chinian. — Cote du 8 avril 1934 : vins rouges 1933, 9° à 11°, 85 à 112 fr.

Olonzac. - Vins rouges de 10 à 12°, de 9,75 à 11 fr. 00 le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne. — Chambre de Commerce. — Cote officielle des vins du 7 avril 1934 : de 8°5 à 9°, de 9 à 9 fr. 50 ; de 9 à 10°, de 9,00 à 10 fr. 00 ; de 10 à 11°, de 9,50 à 10 fr. 50 ; de 11 à 12°, de 10,00 à 11 fr. 00 le degré légal.

Narbonne. — Chambre de Commerce de Narbonne — Commission de constatation des cours. - Cours moyens pratiqués du 29 mars au 5 avril : Vins du Narbonnais de 8 deg. 5 à 9 degrés, de 75 à 83 fr. ; de 9 à 10 degrés, de 83 à 95 francs ; de 10 à 11 degrés, de 95 à 110 francs ; de 11 à 12 degrés, de 110 à 125 francs ; moyenne des 9 degrés, 84 francs.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière, récolte 1933 :

Minervois de 8°5 à 9°, de 9,00 à 9 fr. 50 le degré ; de 9 à 10°, de 9 fr. 25 à 9 fr. 75 le degré; de 10 à 11°, de 9,50 à 10 fr. 00 ; de 11 à 12°, de 10,00 à 11 fr. 00.

Minervois et Corbières : de 10° à 11°, de 9,50 à 10 fr. 25 ; de 11 à 12°, 10 à 11 fr. 00 le degré.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1933	Cours du 31 mars 1934	Cours du 7 avril 1934
—	—	—	—
8	7° à 8°, 10 à 12 fr. 50	8°5 à 9°, 8,50 à 9 fr.	Pas d'affaires
9°.	8° à 9°, 12,50 à 14 fr.	9° à 10°, 8,50 à 9 fr.	pas de cote
10°..............	9° à 10°, 14 à 15 fr. 50	10° à 11°, 8,50 à 9,50	
11		11 à 12°, 9,00 à 9,50	
12 à 13°............		le degré	
15°			

Perpignan. — *Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales.* — **Vins.** — Pas d'affaires, pas de cote.

BOUCHES-DU-RHONE.— **Marseille.** — Cours officiel des vins.— Marché du 4 avril. — Région : rouge, 8°5 à 11°, 8,25 à 10 fr. 00 l'hecto-degré ; blanc, 9,00 à 10 fr. 50 l'hecto-degré ; rosé, 9,00 à 10 fr. 50 l'hecto-degré.

Algérie. — Rouge. blanc et rosé, 11 à 12°, 10 à 11 fr. 50 le degré.

Tunisie. — Rouge, blanc et rosé, 11 à 12 fr. le degré, quai Marseille.

LOIRET, 31 mars. — **Orléans** (Cote Off. des Court. Asserm.). — Vin rouge Gris Meunier, la pièce nue, incoté.

Vin blanc de Sologne, la pièce nue, de 228 litres, 240 à 340 francs.

Vin blanc de Blois, la pièce nue, de 228 litres, 200 à 300 francs.

(Vins pris à la propriété, tous frais en sus).

LOIR-ET-CHER. — **Cour-Cheverny.** — Nos vins de 1933 se sont enlevés très régulièrement et il ne reste à la vente que quelques petits lots de très bonne qualité, titrant 10° en moyenne.

ALGÉRIE. — **Alger** — Du 31 mars 1934. Tendance faible :

Vin rouge, 1er choix, le degré, 8,75 à 8 fr. 50 ; 2e choix, le degré, 8,25 à 8 fr 00 ; 3e choix, le degré 7,50 à 6 fr. 75; vin blanc, de raisins rouges, 10,50 à 7 fr. 75 le degré ; de raisins blancs, le degré, 10,50 à 7 fr. 75; vin de distillerie, 4 fr. 00. Nus, quai Alger.

Oran. — **Du 31 mars 1934 :**

Pas de cote.

ALCOOLS

Alger. — 3/6 vin 96/97°, extra-neutre, 520 à »»» ; marc, 420 à 410 fr. les 100 degrés.

TARTRES

Marché de Béziers du 6 avril 1934.

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate....	2 fr. 80 à 2 fr. 85 le deg. casser.
Lies sèches 15 à 18 o/o acide tartrique	manque.
— — 20 à 22 o/o —	idem.
— — au-dessus 50...........	3 fr. 50 à »,»» —
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique......................	» fr. »» à » fr. »» —

Logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 k environ.

Marché tendance.

COURS APPROXIMATIFS ACTUELS DES PLANTS AMÉRICAINS

Greffés soudés : 500 à 650 fr. le mille.

Racinés : Riparia Gloire, 150 fr. le mille ; Rupestris du Lot, 250 le mille ; 3309, 120 fr. le mille ; 420 A., 425 fr. le mille : 161-49, 600 fr. le mille ; Rupestris×Berlandieri, 500 fr. le mille.

Boutures greffables de 1 mètre : Riparia Gloire, 200 fr. le mille ; 3309, 200-250 fr. le mille ; Rupestris du Lot, 175 fr. le mille ; 420 A. 41 B., 225 fr. le mille ; 161-49, 300 fr. le mille ; 5 B. B., 400 fr. le mille.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce* — 10 avril 1934

	Avril	Mai	3 de Septembre
Blé...........	Incoté	Incoté	Incoté
Seigle.......	....	....	....
Avoine noire.	....	....	....
Avoine.......	40,75 P.	42,75 P.	47,75 P.

TOURTEAUX

Marseille. — On cote les 100 kilos pris en fabrique nus. Coprahs 1/2 cochin, 70 ; 1/2 blancs, 63 ; ordinaires, 51 ; arachides rufisques extra blancs, 52 ; dito blancs, 47 ; dito ordinaires, 34 ; dito coromandel, 31 ; sésames de l'Inde blancs 48 ; ricins, 27 ; lins 75 ; colza 35 ; palmistes, 40.

COURS DES ENGRAIS AZOTÉS

	Janv.	Févr.	Mars	Avril	Mai
Sulfate d'ammoniaque, 20,40 o/o azote ammoniacal..................................	—	88,50	89	89,50	90
Nitrate de chaux 13 o/o d'azote nitrique.....	—	75	76	76,50	77
Nitrate de chaux 15,5 o/o azote nitrique.......	—	85,50	86,50	87	87,50
Ammonitre granulé 15,5 o/o d'azote 1/2 ammoniacal, 1/2 nitrique..................	—	76	77	77,50	78
Cianamide en grains 20 o/o azote ammoniacal.	—	100	101	101	101
Cianamide en poudre huilée 18 o/o azote ammoniacal..............................	—	90	91	91	91
Nitrate de soude synthétique, 15,5 o/o d'azote nitrique et du Chili.......................	—	87,30	88,80	89,80	—
Potazote 12,5 o/o d'azote, 25 o/o de potasse.....	—	90,75	91,50	91,75	—
Nitropotasse 16,5 d'azote, 25 o/o de potasse...	—	118,50	119,50	120	120,50

Prix franco par wagon de 10 tonnes (gare grands réseaux Hérault) en sacs de 100 kilogs. Pour le nitrate de soude seulement les prix sont départ Sète.

DIVERS

Produits chimiques. — Nitrate de soude, 15-16 les 100 kil. 89 à 99 ; Sulfate ammoniaque, 20-21, 90 à 100 ; sulfate potasse, 48,52, 105 à 120 ; chlorure potassium, 48-52, 80 à 88 ; sylvinite riche, 20-22, 28,00 à 32 ; sulfate de cuivre crist. 98-99, 135 à 145 ; sulfate cuivre neige, 140 à 150 ; sulfate de fer, 24 à 29. Superphosphate minéral 14, 26,50 à 30,00, logé gare Sète.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 1er au samedi 7 avril 1934

	TEMPÉRATURE 1934 maxima	TEMPÉRATURE 1934 minima	TEMPÉRATURE 1933 maxima	TEMPÉRATURE 1933 minima	PLUIE 1934 mill.	PLUIE 1933 mill.
Angers						
Dimanche	12.8	2.8	15.0	2.0	»	»
Lundi	13.6	3.6	14.2	2.8	»	»
Mardi	11 4	1.4	17.8	5.0	»	»
Mercredi	14.6	4 2	17.0	5.0	»	»
Jeudi	14.8	4.4	14.4	5.6	»	»
Vendredi	15.7	5.4	12.6	1.8	»	»
Samedi	18 2	8.4	14.8	4.2	»	»
Total					28.5	7.5
Angoulême						
Dimanche	14.0	2.3	17.0	8.6	»	»
Lundi	13.4	4.4	25.2	5.1	»	»
Mardi	11.0	2.2	18.0	2.1	»	»
Mercredi	15.0	5.1	18.7	3 8	»	»
Jeudi	12.0	3.5	15.0	4.1	»	»
Vendredi	18.0	2.0	12.7	1.2	»	»
Samedi	21.0	5.8	15.3	—2 0	trac.	»
Total					113.0	19.9
Clermont-Ferrand						
Dimanche	11.1	5.0	14.4	—2.4	»	trac.
Lundi	13.1	0.0	14.2	2.6	»	»
Mardi	10.5	1 9	16 0	0.0	»	»
Mercredi	14.2	3.7	16.0	0.3	trac.	»
Jeudi	16.4	3.2	17.0	1.3	0 2	0.2
Vendredi	18.5	0.8	13.1	2.0	»	»
Samedi	19.9	0.8	15.0	—5.0	»	»
Total					18.9	2.9
Bordeaux						
Dimanche	14.5	2.4	15.3	—1.1	»	»
Lundi	14.8	2.6	14.8	5.0	»	»
Mardi	11.4	3.0	18.0	1.0	»	»
Mercredi	13.1	3.4	18.0	1 0	2.4	»
Jeudi	16.9	4.5	16.4	5.4	»	0.2
Vendredi	18.7	5.0	13.0	—0.9	»	»
Samedi	20.3	4.9	14.9	—2.1	»	»
Total					124.9	22.7
Toulouse						
Dimanche	13.1	4.6	11 9	5.3	»	0.5
Lundi	14.6	7.2	14.2	5 4	»	0.7
Mardi	11.3	6.5	16.6	0.2	0.3	»
Mercredi	13.4	1.8	12.7	3.8	0.8	»
Jeudi	17.8	5.4	14 3	5.4	0.1	3.[illegible]
Vendredi	18.3	6.0	13.8	4.4	11.9	»
Samedi	18 2	4.9	14.7	0 8	»	»
Total					77.9	22.7
Perpignan						
Dimanche	15.4	8.8	12.3	7.0	0.4	10.0
Lundi	15.5	8 7	13.7	3.9	4 7	4.2
Mardi	13.2	9.8	17.0	4.8	»	0.1
Mercredi	14 3	4.e	17.8	6.7	trac.	»
Jeudi	18.8	10 9	20.3	9.7	1.5	»
Vendredi	18 6	8.1	16.5	10.1	»	»
Samedi	18.5	8.4	18.8	4.8	»	»
Total					46 8	108.6

	TEMPÉRATURE 1934 maxima	TEMPÉRATURE 1934 minima	TEMPÉRATURE 1933 maxima	TEMPÉRATURE 1933 minima	PLUIE 1934 mill.	PLUIE 1933 mill.
Mourmelon						
Dimanche	13.2	0.4	18.2	—1.6	»	1.4
Lundi	11.4	—1.0	19.8	2.5	»	»
Mardi	13.6	—0.6	21.3	1.8	»	»
Mercredi	15.0	1.4	20.1	0.5	»	»
Jeudi	11.8	—0.6	16.2	1.8	»	»
Vendredi	12.9	—2.4	12.5	0.0	»	»
Samedi	19.0	0.0	12.3	3.0	»	»
Total					43.4	9.6
Dijon						
Dimanche	14.5	4.8	15.7	—1.2	»	»
Lundi	14.2	2.4	12.9	5.6	»	»
Mardi	12.8	3 0	18.2	2.2	»	»
Mercredi	15.4	4.0	20.5	3.6	»	»
Jeudi	14.7	3.0	18.4	7.0	»	»
Vendredi	10.0	2.0	14.2	4.2	»	»
Samedi	18.8	5 1	15.5	4.0	»	»
Total					26.5	18.5
Lyon						
Dimanche	13.5	6.3	12.2	0.2	»	»
Lundi	13.3	2.2	13.2	5.6	»	»
Mardi	10.3	3.1	17.3	2.8	»	»
Mercredi	16.2	1.9	18.7	1.6	»	»
Jeudi	15.6	2.9	19.2	2.1	»	17 2
Vendredi	16.7	0.5	13 2	5.7	»	»
Samedi	19.0	2.9	14.4	1.7	»	»
Total					37.2	22.8
Marseille						
Dimanche	15.9	5.2	13.7	1.4	trac.	trac.
Lundi	18 1	6.6	14.5	6.4	4.1	3.1
Mardi	13.4	8.9	16.2	4.5	trac.	»
Mercredi	15 7	8.4	17.5	3.2	0.4	»
Jeudi	17.5	6.9	17.2	3.7	»	»
Vendredi	17 6	7.4	16.7	5.2	»	»
Samedi	18.2	8.2	17.3	0.1	0.9	»
Total					29.8	10 5
Montpellier						
Dimanche	17.5	6.0	22 0	4.9	2.5	»
Lundi	17.5	9.5	23.4	10.9	2.3	»
Mardi	20.9	7.9	26.6	6.9	3.8	»
Mercredi	17.3	7.3	26.6	4.1	10.1	»
Jeudi	15.3	8.9	25 2	8.9	12.0	»
Vendredi	11 2	10 1	24.6	6.9	24.8	»
Samedi	14.0	8.0	24.0	6.0	27.8	»
Total					89.3	7 5
Alger						
Dimanche	22.4	10.2	»	»	0.5	»
Lundi	19.2	8.4	»	»	4.4	»
Mardi	19.0	9.6	»	»	1.4	»
Mercredi	22.2	9.7	»	»	4.0	»
Jeudi	20.0	10.0	»	»	4.9	»
Vendredi	20 4	10 4	»	»	0.1	»
Samedi	25.9	11.8	»	»	0.1	»
Total					123.6	»

Observations. — Printemps. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.

CHEMIN DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITÉRRANÉE

Pour diminuer vos dépenses, utilisez les colis agricoles

Voulez-vous recevoir fruits et légumes, viandes et poissons dans leur état de fraîcheur et saveur premières, tout en réalisant une économie ?

Utilisez le tarif des colis agricoles.

Par envois de 20, 30 ou 40 kg, vous pourrez faire venir rapidement des régions de production les denrées nécessaires à l'alimentation familiale.

La livraison à domicile est faite gratuitement dans les localités pourvues d'un service de factage.

*
* *

La route des Alpes au printemps

Allez goûter le charme nouveau que vous offrent les Alpes dans leur parure printanière. Vous pouvez le faire au cours d'une excursion saine, sportive et confortable de Nice à Grenoble et à Aix-les-Bains en autocars P.-L.-M.

Entre Nice et Grenoble, deux itinéraires vous sont offerts : l'un par la route que Napoléon suivit à son retour de l'île d'Elbe: Cannes, Grasse, Digne et les lacs de Laffrey ; l'autre par les gorges de la Mescla, Digne, le col de la Croix Haute, Monestier de Clermont.

De Grenoble à Aix-les-Bains, vous franchirez le col de Porte et traverserez le Massif de la Grande Chartreuse.

*
* *

Le wagon-lit à la portée de toutes les bourses

Des wagons-lits de 3e classe circulent sur le P.-L.-M. entre Paris et la Côte d'Azur, Paris et la Vallée de Chamonix.

Tout comme les voyageurs de 1re classe, les voyageurs de 3e classe ont ainsi la possibilité de se déplacer en wagon lit Le supplément pour occuper une place de wagon-lit de 3e classe est des plus réduits : vous ne paierez que 75 francs de Paris à Marseille, 65 francs de Paris à St-Gervais, en plus du billet de 3e classe. Vous arriverez frais et dispos et vous aurez gagné un jour et économisé une nuit d'hôtel.

Pour des indications plus détaillées, veuillez vous adresser aux gares ou aux agences Wagons-Lits-Coock.

CHEMINS DE FER DU MIDI

Arrêts facultatifs à Bordeaux, à Toulouse, à Carcassonne, à Perpignan, à Bayonne à Lourdes et à Pau

1° Les voyageurs qui, pour se rendre à la destination indiquée sur les billets, passent par Bordeaux, par Toulouse, par Carcassonne, par Bayonne, par Lourdes ou par Pau, peuvent s'arrêter dans ses villes, pendant un délai de 24 heures au maximum ; les voyageurs qui, munis de billets en provenance ou à destination de Port-Vendres, passent par Perpignan, sont autorisé à s'y arrêter dans les mêmes conditions.

2° Exceptionnellement, la durée du séjour facultatif à Bordeaux est portée à 48 heures.

Pour jouir des facultés d'arrêt ci-dessus les voyageurs devront, à leur arrivée à Bordeaux, à Toulouse, à Carcassonne, à Perpignan, à Bayonne, à Lourdes ou à Pau, présenter leur billet au visa du chef de gare. En outre, sauf exception, les voyageurs qui profiteront de ces facultés seront considérés, pour l'admission des trains sur chacun des parcours effectués sans arrêt, comme étant porteurs de billets valables seulement pour ce parcours

Bagages des voyageurs usant de la faculté d'arrêt dans les conditions ci-dessus. — Dans les cas visés au 1° et au 2° ci-dessus, les bagages ne sont enregistrés que pour la destination définitive : ces bagages ne pourront, par suite, être retirés à Bordeaux, à Toulouse, à Carcassonne, à Perpignan, à Bayonne, à Lourdes ou à Pau.

Traversée de Bordeaux. — Les voyageurs descendus à l'une des gares de Bordeaux-Saint-Jean, Bordeaux-La-Bastide ou Bordeaux-St-Louis peuvent repartir par une autre de ces gares, mais ils n'ont droit à aucune réduction sur le prix payé au départ, en raison du parcours non effectué.

CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITERRANÉE

La route d'hiver des Alpes en autocar P.-L.-M.

N'oubliez pas que pour votre agrément les autocars P.-L.-M. sillonnent chaque jour la route des Alpes dans un cadre d'horizons grandioses sans cesse renouvelés.

Comme si vous disposiez personnellement d'une voiture puissante et luxueuse, vous vous arrêtez dans des sites privilégiés, à des étapes reposantes qui vous offrent facilités de ravitaillement, commodités de toutes sortes.

Vous n'avez pas à vous préoccuper du parcours. Vous en laissez le soin à des conducteurs familiarisés depuis longtemps avec le profil de la route. Ainsi vous arrivez reposé au terme de votre randonnée après avoir bien joui du voyage.

Deux services quotidiens relient toute l'année Nice et Grenoble : l'un passe par Monostier-de-Clermont, le col de la Croix-Haute, Digne, Entrevaux, l'autre par Laffrey, La Mure, Gap, Digne, Grasse, Juan-les-Pins, Antibes.

GRANDS RESEAUX DE CHEMINS DE FER FRANÇAIS

Transport entre les gares de Paris des bagages, des colis-express et des objets non accompagnés surtout ou partie du parcours

Les grands réseaux ont décidé de réduire à 8 heures le délai de transmission entre les gares de Paris, qui est actuellement de 10 heures, pour le transport des bagages, des colis express et des objets non accompagnés sur tout ou partie du parcours.

Cette décision sera mise en vigueur à partir du 30 janvier 1934.



3 millions

DE PULVÉRISATEURS

ÉCLAIR

en usage dans le monde entier attestent la supériorité de la fabrication VERMOREL

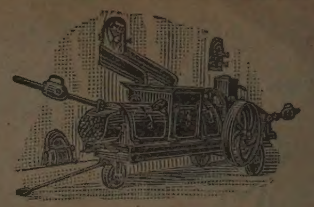
VERMOREL

VILLEFRANCHE (RHONE)

PERA FRERES

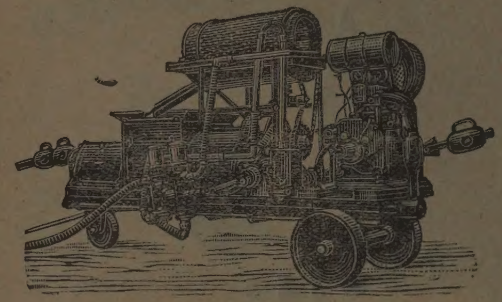
FLORENSAC (Hérault)

FRANCE



Déposée France et Etranger

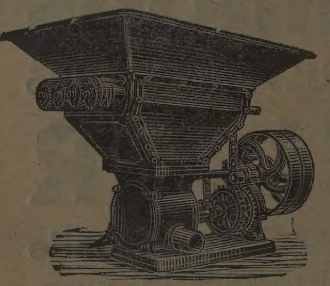
Matériel Vinicole moderne



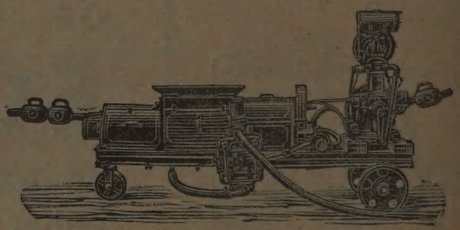
Moto-Presse avec Pompe et Débourbeur



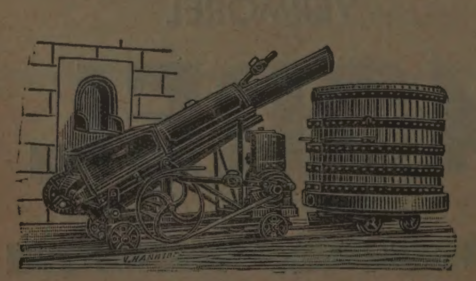
Presses Hydrauliques en acier
Presses à Grande Surface
à 3 maies tournantes



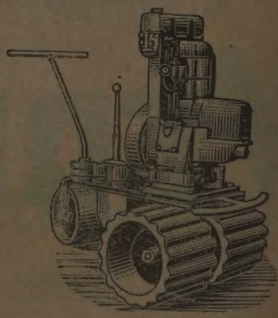
Fouloirs-Pompes
avec prise de moûts sous les rouleaux



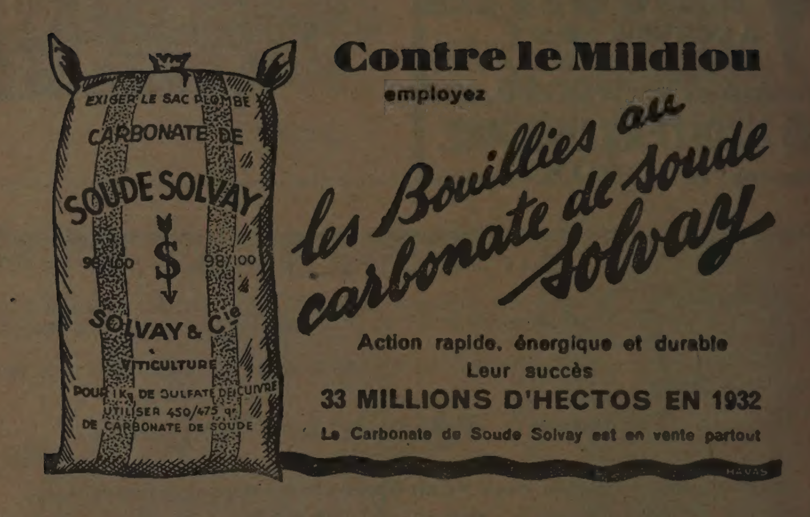
Moto-Presse avec Pompe



Compresseur-Elévateur de marc cuvé
supprimant le repassage des marcs à la presse hydraulique



Tasseur
de marcs en silos


EXIGER LE SAC PLOMBÉ
CARBONATE DE
SOUDE SOLVAY
98/100 $ 98/100
SOLVAY & Cie
VITICULTURE
POUR 1 Kg DE SULFATE DE CUIVRE
UTILISER 450/475 gr.
DE CARBONATE DE SOUDE
Contre le Mildiou
employez
les Bouillies au
carbonate de soude
Solvay
Action rapide, énergique et durable
Leur succès
33 MILLIONS D'HECTOS EN 1932
Le Carbonate de Soude Solvay est en vente partout
HAVAS